

# 产品说明书

## Product Manual

### 【产品名称】

通用名称：麦芽浸膏汤

英文名称：Malt Extract Broth

### 【产品编号与包装规格】

产品编号	产品类型	包装规格
027130	干粉	250g/瓶

### 【产品用途】

用于低酸性罐头食品商业无菌检验。

### 【检验原理】

麦芽浸出粉提供碳氮源、维生素和生长因子，含有可发酵的糖类；较低的 pH 适应在酸性中生存的微生物生长。

### 【配方成分】

配方（每升）	含量
麦芽浸出粉	15.0g
最终 pH	4.7±0.2

### 【使用方法】

称取本品 15.0g，加入蒸馏水或去离子水 1 L，搅拌加热煮沸至完全溶解，分装试管，121°C 灭菌 15min，备用。

### 【质量控制】

质控菌株接种后于 30±1°C 培养 24h 观察结果如下表：

指标	质控菌株及编号	标准值
生长率	黑曲霉 ATCC16404	肉汤混浊，有菌丝生长
	白色念珠菌 ATCC10231	肉汤混浊，颗粒性生长

### 【储存条件与保质期】

干粉培养基：贮存于避光、干燥处，用后立即旋紧瓶盖；贮存期三年。

### 【注意事项】

- 称量时注意粉尘，佩戴口罩操作以避免引起呼吸道系统不适。
- 干粉培养基使用后立即旋紧瓶盖，避免吸潮结块。贮存于避光、干燥处。未开封产品保质期三年。开封后根据存放条件的不同保质时间存在一定的差异。
- 质检报告可以登录环凯网站 <http://www.huankai.com>，打开“下载中心”页面，输入产品批号下载。

### 【废物处理】

检测之后带菌物品置于 121°C 下高压灭菌 30 分钟后处理。

### 【执行标准】

Q/HKSJ 03-2011 广东环凯微生物科技有限公司企业标准 普通微生物培养基

### 【说明版本】

2019 年 5 月 14 日

### 【参考文献】

GB 4789.26-2013 食品微生物学检验 商业无菌检验